AROMA®

Cappu-Latté™
Machine à Expresso



Manuel d'instructions

Modelo: AEM-646A

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet article.

Votre expresso AROMA® Cappu-Latte agrémentera votre vie quotidienne d'une façon très agréable. Vous pouvez maintenant savourer le goût unique de l'expresso gourmet dans votre cuisine. Cet appareil élégant et de qualité supérieure vous fabriquera des expressos délicieux en quelques minutes, autant que vous le désirez.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.



Publié par :

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
É.-U.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il faut toujours respecter les précautions de base en utilisation des appareils électriques, y compris ce qui suit:

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. N'ouvrez pas le couvercle tandis que la cafetière prépare la boisson car l'eau bouillante pourrait éclabousser et provoquer des brûlures.
4. Ne mettez jamais la cafetière en marche sans eau dans le percolateur car cela pourrait brûler le produit et provoquer des dommages permanents.
5. En remplissant d'eau, ne dépassez jamais la ligne d'eau maximale du percolateur.
6. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour les enfants. Il faut une supervision étroite lorsque le percolateur est utilisé près des enfants.
8. Débranchez-le de la prise avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
9. Laissez refroidir le percolateur entièrement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
10. N'utilisez pas cet appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après toute défaillance, s'il a été échappé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à une installation de service autorisé pour son examen, sa réparation ou pour tout ajustement électrique/mécanique.
11. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
13. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé àl’intêrieur

INSTRUCTIONS DE CORDON COURTS

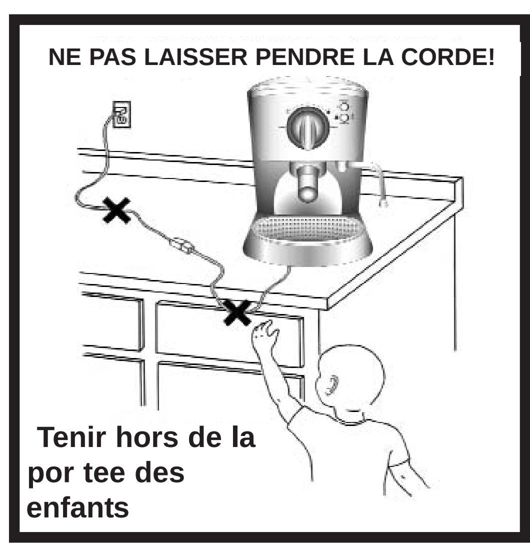
1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utiliser mais de manière prudente.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :

a. La valeur nominale électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
b. Le cordon plus long doit être arrangé pour ne pas s'enrouler sur le dessus du comptoir ou sur le dessus de table ou des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une **fiche polarisée** (une lame est plus large que l'autre); suivez les instructions plus bas :

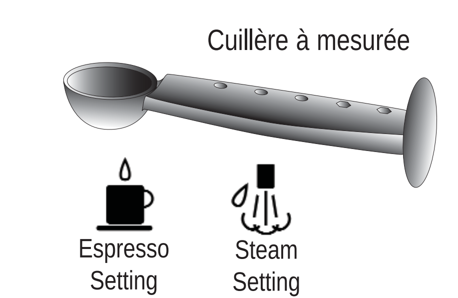
Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut entrer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié.N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.



Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé àl'intêrieur

IDENTIFICATION DE PIÈCES

1. Réservoir d'eau amovible
2. Interrupteur M/A
3. Bouton de chauffage
4. Buse vapeur
5. Accessoire mousse
6. Filtre deux tasses
7. Filtre une tasse
8. Porte-filtre
9. Pieds de caoutchouc anti-dérapants
10. Bac récolte-gouttes avec trop-plein
11. Verrou du filtre
12. Elément percolateur
13. Sélecteur
14. Plateau chauffant



MODE D'EMPLOI

Avant la mise en service:

1. Lisez toutes les instructions et les précautions d'emploi.
2. Retirez tous les emballages; assurez-vous que tous les articles vous ont été livrés en bon état.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et sortez la mesurette qui s'y trouve.
4. Lavez tous les accessoires avec une éponge ou un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
5. Rincez soigneusement pour éliminer complètement le savon.
6. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Pre-rincage de votre Cappu-Latté Machine à Expresso:

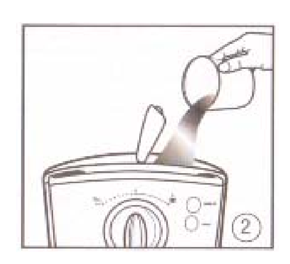
7. Retirez le réservoir d'eau, lavez-le soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse et remplissez-le d'eau froide. Remettez le réservoir en place et branchez l'appareil.
8. Placez un filtre sur le porte-filtre et positionnez le porte-filtre sur l'élément percolateur. Verrouillez le porte-filtre mais ne serrez pas trop.
9. Placez un grand récipient sous l'élement percolateur.
10. Le voyant "Prêt" s'allume quand l'eau est à la bonne température. Mettez le sélecteur en position expresso en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et laissez l'eau circuler dans l'appareil.
    **Vous devrez peut-être remettre le sélecteur en position "O" (arrêt) en milieu de cycle pour vider le grand récipient.

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer.**
- **Ne plongez jamais l'expresso, le fil électrique ou la prise dans l'eau.**

Remplissage du réservoir d'eau:

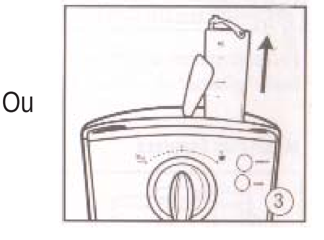


Soulevez le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir



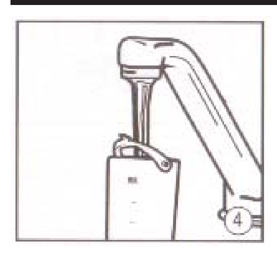
Vous pouvez remplir le réservoir d'eau froide sans le déplacer. Sinon

Ou

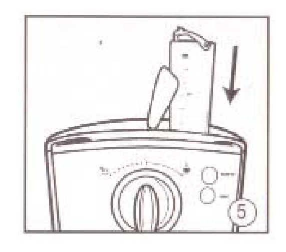


Retirez le réservoir d'eau

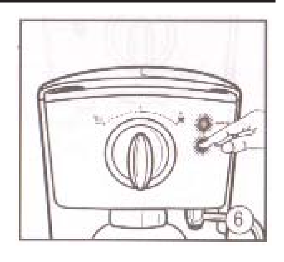
MODE D'EMPLOI



Remplissez-le d'eau froide du robinet

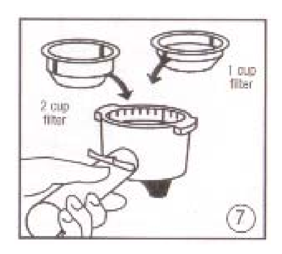


Remettez le réservoir en place

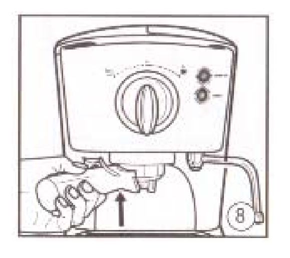


Commencez la chauffe en mettant le bouton de chauffe en position "expresso"

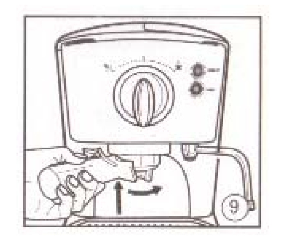
Préparation de l'expresso Cappu-Latte:



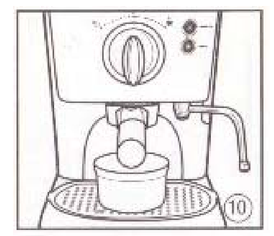
Choisissez entre le filtre une tasse et le filtre deux tasses



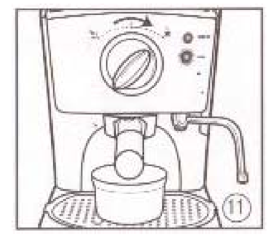
Insérez le porte-filtre dans l'élément percolateur



Verrouillez l'élément le porte-filtre en le tournant vers la droite



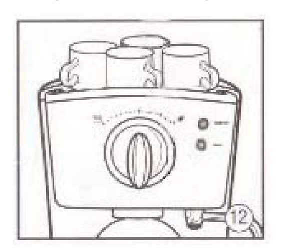
Posez une tasse à expresso sous l'élément percolateur



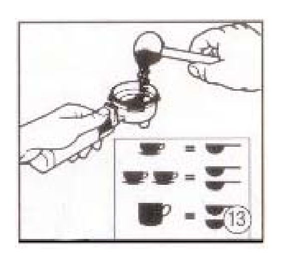
Quand le voyant lumineux "Prêt" s'allume, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour déclencher la fonction expresso

MODE D'EMPLOI

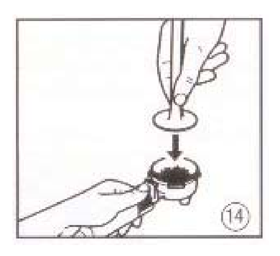
Préparation d'expresso gourmet:



Réchauffez les tasses à expresso en les posant à l'envers sur le plateau chauffant



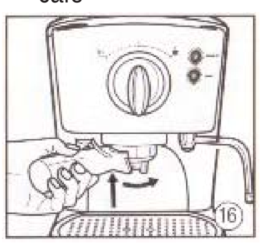
Mettez le bouton de chauffe en position expresso. Versez le café de votre choix dans le filtre à café



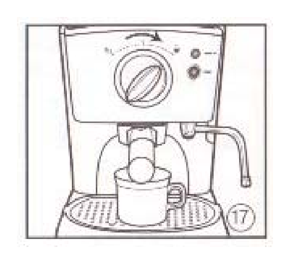
À l'aide du presse-mouture inclus, tassez le café dans le filtre



Retirez le café en trop en essuyant le bord du filtre

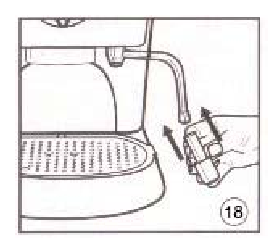


Insérez le porte-filter dans l'expresso et verrouillez-le en tournant le porte-filtre vers la droite

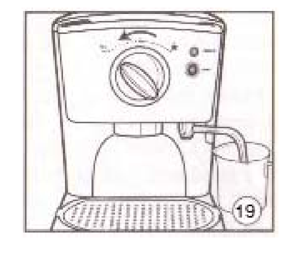


Quand le voyant lumineux "Prêt" s'allume, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "expresso" pour déclencher la fonction expresso

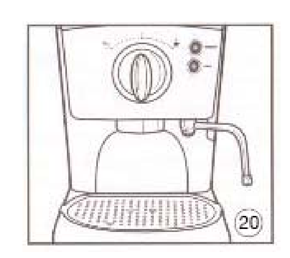
Mousser le Lait: (Instructions détaillées sur la page 12)



Commencez par enlever le marc de café

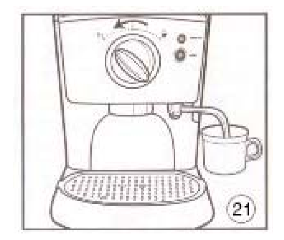


Glissez l'accessoire mousse sur la buse vapeur

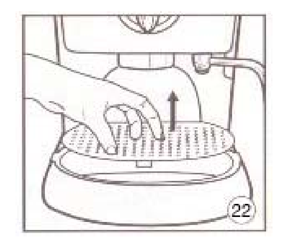


Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire mousser le lait

Production d'eau chaude:

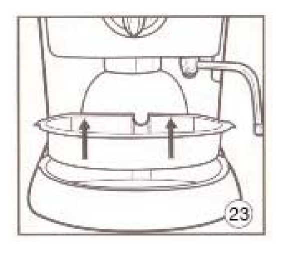


Remplissez la machine d’eau et mettez le boutton de chauffe sur la position de vapeur. Retirez l'accessoire mousse

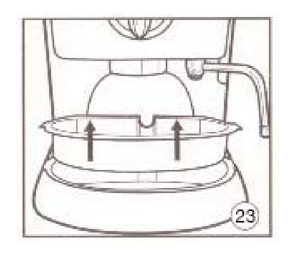


Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour produire de l'eau chaude

Nettoyage et entretien de l'appareil:



Retirez soigneusement la grille du bac récolte-gouttes



Retirez le récolte-gouttes et lavez-le avec de l'eau savonneuse

QUELQUES CONSEILS

Maintenant vous êtes prêts à connaître les joies de la préparation d'un expresso gourmet chez vous. Avec votre nouvel expresso Cappu-Latte et un peu de pratique vous pourrez préparer des expressos dignes d'un professionnel en un rien de temps. Quelques conseils pratiques:

- Ne dépassez jamais 37 ml de café pour une tasse d'expresso.
- Avant de commencer la percolation, tassez bien le café pour qu'il soit réparti uniformément.
- Le café ne doit pas être moulu trop gros. Nous recommandons du café moulu fin ou moyen.
- Pour un résultat optimal utilisez du lait froid et un récipient en inox pour la vapeur. Ne surchauffez pas le lait pour la mousse. La température est parfaite quand le récipient est tout juste trop chaud pour le tenir en main.
- Si vous mettez trop d'eau, l'expresso sera certainement clair et amer.
- Si l'expresso coule trop lentement dans les tasses, employez moins de pression en serrant les morcellements de café ou utilisez une plus grosse moulure.
- Du café frais, en grains ou moulu, donne une meilleure saveur. Achetez toujours le café le plus frais possible et gardez-le dans un récipient étanche à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
- Les grains de café restent frais plus longtemps que le café moulu. Ne moulez pas plus de café que nécessaire. Le café perd rapidement son arôme une fois moulu.
- Un bon entretien de l'appareil donnera une meilleure saveur à l'expresso. Nettoyez-le et rincez-le régulièrement. Rincez l'élement percolateur à grande eau et vidangez la buse vapeur à l'eau fraîche après chaque utilisation.

Attention:

Dans de rares occasions, un café moulu trop fin peut bloquer l'appareil. Si cela se produit, rincez l'élément percolateur à grande eau et utilisez du café plus gros.

POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT

Le parfait cappuccino commence par de la mousse de lait à la texture parfaite. Voici les étapes de la préparation de la mousse parfaite:

1. Tout d'abord, glissez l'accessoire mousse sur la buse vapeur. La buse vapeur peut aussi être utilisée sans l'accessoire mousse selon votre préférence.

2. Versez du lait frais et froid dans un récipient en inox; ne le remplissez qu'à moitié.

> Astuce: SPréparez seulement la quantité de lait qui correspond à la quantité d'expresso. Le lait augmente de volume quand la mousse se forme.

3. Activez la fonction vapeur avant de préparer la mousse de lait pour éliminer les condensats. Pour cela, écartez la buse vapeur vers le côté de l'appareil, placez un verre vide ou un chiffon sous la buse vapeur puis tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour activer la fonction vapeur. Laissez agir 3 à 5 secondes.

4. Plongez la buse vapeur dans le récipient d'inox de sorte que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Pendant la formation de mousse, posez la main sur le récipient pour vérifier la température.

5. Positionnez le récipient d'inox de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche d'une paroi. Le lait circulera et la mousse sera de meilleure qualité. Le lait va monter dans le récipient à mesure qu'il chauffe. Suivez le niveau du lait en abaissant le récipient afin que l'extrémité de la buse vapeur soit toujours juste sous la surface.

6. ALorsque le lait aura doublé de volume, vous pourrez laisser la buse vapeur plus bas sous la surface. Le lait aura ainsi une texture parfaite.

7. Quand le récipient d'inox est trop chaud pour le tenir en main, le lait a atteint la température idéale, et la fonction vapeur peut être arrêtée. Mettez le sélecteur en position "O" (arrêt) et retirez le récipient.

8. Pour un résultat optimal, versez la mousse de lait dans l'expresso gourmet le plus tôt possible.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION NE LAVEZ PAS LES ACCESSOIRES DE L'EXPRESSO AU LAVE-VAISSELLE

Un entretien correct et régulier prolongera la vie de votre expresso Cappu-Latte et donnera un arôme inégalé à l'expresso. Les huiles de café et d'autres dépôts s'accumulent avec le temps; vous devrez les éliminer et nettoyer l'appareil pour obtenir un expresso à l'arôme optimal.

Nettoyage de la buse vapeur et de l'accessoire mousse:

Nettoyez ces pièces immédiatement après une utilisation pour prévenir des dommages. Essuyez la buse vapeur en inox avec un chiffon propre humide, et placez l'accessoire mousse sous le robinet d'eau chaude jusqu'à ce que tout le lait ait été éliminé. Ensuite, tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position vapeur et retirez les résidus de lait de la buse vapeur.

Nous recommandons un nettoyage complet de la buse vapeur une fois par mois pour assurer sa longévité. Pour cela, plongez l'extrémité de la buse vapeur dans un récipient plein d'eau. L'eau doit recouvrir l'extrémité de la buse vapeur. Faites circuler la vapeur dans la buse pendant 30 secondes puis laissez tremper une nuit. Le lendemain matin, enlevez la buse vapeur et mettez une épingle dans la buse vapeur. (Pour enlever la buse vapeur, utilisez la cuillère a mesuré comme outil. Sur la manche de la cuillère, il y a des ouverture specialement faite pour devisser la buse vapeur.) Retirez l'épingle, puis allumez l'appareil et faites à nouveau circuler la vapeur dans la buse pendant 30 secondes.

Attention: Manipulez la buse vapeur avec précaution. La vapeur est brûlante, elle peut ébouillanter.

Nettoyage du bac récolte-gouttes:

Après chaque utilisation, retirez le bac récolte-gouttes et la grille pour les vider. Si vous voyez à travers la grille le voyant rouge de trop-plein allumé, videz le bac récolte-gouttes immédiatement. Nettoyez le le bac récolte-gouttes et la grille avec de l'eau tiède savonneuse (sans produits abrasifs), rincez-les et séchez-les. Les taches d'huile de café à l'intérieur du bac récolte-gouttes sont tout à fait normales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'élément percolateur et des filtres de l'expresso:
Rincez le filtres et le porte-filtre à l'eau tiède après chaque utilisation. Toutes les 15 à 20 utilisations, lavez In rare instances using cofffee grounds that are too small may cause the coffee flow to reduce to a slow drip, or the machine to stop working altogether. If this occurs, run water through the brewing head with fresh water, and use a coarser coffee grind l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux. Pour nettoyer l'élément percolateur, rincez-le à grande eau et essuyez la tête et le pourtour intérieur avec un chiffon humide. Pour assurer la longévité du filtre et du porte-filtre, faites fonctionner l'appareil avec le filtre en place et de l'eau seulement, (pas de café) à la fin de chaque utilisation. Si les trous du filtre sont bouchés par du marc de café, nettoyez-le avec une brosse à soies fines.

Entretien des joints de caoutchouc:
Le joint de caoutchouc est situé sur le fond de l'élément percolateur. Il assure l'étanchéité de lle porte-filtre pendant le fonctionnement de l'expresso. Quand le joint vieillit, il perd son élasticité et doit être remplacé. Nous recommandons de changer ce joint tous les 8 à 12 mois. Certains signes indiquent que le joint doit être remplacé : le porte-filtre a du jeu lorsque vous le tournez vers la droite, de la vapeur s'échappe de l'élément percolateur pendant qu'il fonctionne, etc.

Pour obtenir des replacement de joints de caoutchouc, contactez le department de service à la clientèle au 1-800-276-6286.

Nettoyage du plateau chauffant et de l'extérieur de l'expresso:
Essuyez le plateau chauffant et l'extérieur de l'expresso avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer les surfaces.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Détartrage de l'expresso Cappu-Latte:

Nous recommandons de détartrer l'expresso Cappu-Latte tous les 2-3 mois en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Vous trouverez un grand nombre de produits de détartrage d'expresso dans le commerce. Vous pouvez aussi utiliser du vinaigre blanc. Cependant, le vinaigre peut donner un goût particulier aux premières tasses d'expresso suivant le détartrage.

1. Retirez le réservoir à eau et le bac récolte-gouttes de l'appareil et mettez-les de côté. Retirez le porte-filtre, rincez-le soigneusement sous le robinet et mettez-le de côté.

2. Retirez l'accessoire mousse et remplissez le réservoir à eau de produit détartrant.

3. Prenez deux grands récipients. Placez le premier sous l'élément percolateur, le deuxième sous la buse vapeur.

4. Branchez l'appareil, mettez le bouton de chauffe en position "expresso" et mettez l'appareil sous tension. Faites circuler 1/3 du produit environ dans l'appareil.

5. Quand le produit a circulé dans l'appareil, mettez le bouton de chauffe en position "Vapeur" et laissez le produit circuler dans la buse vapeur pendant 2 minutes environ.

6. Éteignez l'appareil en mettant le commutateur M/A en position "O" (arrêt). Remettez le bouton de chauffe en position "expresso".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Descaling your Cappu-Latte Espresso System continued:

7. Laissez l'appareil hors tension pendant 15 minutes pour permettre au détartrant d'agir.

8. Au bout de 15 minutes, remettez l'appareil sous tension et faites circuler la moitié du détartrant restant dans l'appareil. Quand le produit est passé dans l'appareil, activez la fonction vapeur et laissez l'appareil produire de la vapeur pendant 3 à 5 minutes.

9. Activez à nouveau la fonction expresso et faites circuler le reste du détartrant dans l'appareil. Retirez les récipients placés sous l'élément percolateur et la buse vapeur, videz-les et remettez-les en place.

10. Lavez et rincez soigneusement le réservoir d'eau pour éliminer complètement le détartrant. Ensuite, faites fonctionner l'appareil 2 fois de suite avec le réservoir plein. Remplissez le réservoir et faites fonctionner la buse vapeur pendant 5 minutes. L'eau qui a circulé dans l'appareil doit être propre et limpide.

11. Remettez le bac récolte-gouttes et l'accessoire mousse en place.

12. L'appareil est prêt à confectionner de l'expresso gourmet.

RECETAS

RECETAS

GARANTIE LIMITÉE

La société Aroma Housewares garantit que ce produit sera libre de défauts de matériau et de fabrication pendant une année de la date d'achat vérifiable dans la région continentale des États-Unis.

Au cours de la période de cette garantie, Aroma Housewares réparera ou remplacera sans frais, à sa discrétion, les pièces défectueuses, pourvu que le produit soit retourné, frais de transport pré-payés avec preuve d'achat et 8 USD pour les frais d'envoi et de manutention à l'ordre de la société Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, vous devez appeler au numéro sans frais plus bas pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Allouez de 2 à 4 semaines pour le retour.

Cette garantie ne couvre pas la mauvaise installation, utilisation, tout abus ou négligence de la part du propriétaire. Cette garantie n'est pas valide si le produit est démonté ou réparé par un service qui n'est pas autorisé à le faire.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un état à l'autre et ne couvre pas les régions à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121, É.-U.
1-800-276-6286
L-V, 8h30 - 17h00, heure du Pacifique
Site Internet : www.aromaco.com